National

サーモスタット付き **取扱説明書**

オーブントースター（家庭用）

品番 **NT−T39**

このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」(☞ P.2〜4) を、必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

仕様

<table>
<tr><td colspan="2">電源</td><td colspan="3">交流100 V　50-60 Hz 共用</td></tr>
<tr><td colspan="2">消費電力</td><td colspan="3">1,000 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">自動温度調節器</td><td>サーモスタット</td><td rowspan="4">火力切換（約）</td><td>「強」　1,000 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">タイマー</td><td>15 分計</td><td>「中」　750 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">質量（約）</td><td>2.6 kg</td><td>「弱」　500 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">コード長さ</td><td>1.0 m</td><td>「パン温め」　250 W</td></tr>
<tr><td rowspan="3">大きさ（約）</td><td>外寸</td><td colspan="3">幅 33.0 cm　奥行 27.6 cm　高さ 23.7 cm</td></tr>
<tr><td>庫内</td><td colspan="3">幅 26.0 cm　奥行 21.9 cm　高さ 10.0 cm</td></tr>
<tr><td>受け皿(内寸)</td><td colspan="3">幅 22.8 cm　奥行 20.3 cm　高さ　1.6 cm</td></tr>
</table>

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、0 Wです。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）　−

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673−1447　兵庫県加東市佐保5番地

BZ51−161
S0807Y1067

1 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

必ず実行していただく「強制」内容です。

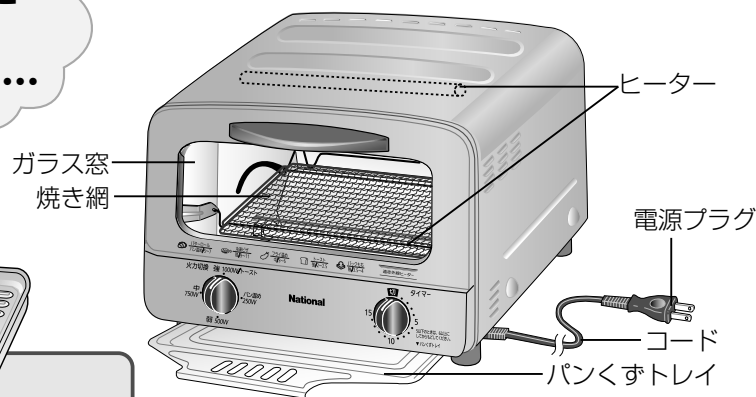
警告

火災、やけど感電などを防ぐために…

- **油を入れて使わない。**
  （火災の原因）

- **カーテンなど可燃物の近くで使わない。**
  （火災の原因）

事故をさけるために、次のことを守る

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
  （やけど・感電・けがの原因）
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
  （ショート・感電の原因）
- 絶対に分解・修理・改造は行わない
  （発火・けがの原因）
  ➡ 修理は販売店にご相談を。

電源プラグやコードは正しく扱う

- コードや電源プラグを傷つけない。
- コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
  ➡ コード・電源プラグの修理は販売店にご相談を。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
  （ほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因）
- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
  （他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  ※延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

注意

使用中や使用直後はやけどに注意！

- **本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。**
  ➡ 受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。
- **ご使用後のお手入れは冷えてから。**

発火を防ぐために、次のことを守る

- **調理中は本体から離れない。**
  ※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
  ※特にクッキーなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
- **必要以上に加熱しない。**
  ※焼き加減を見ながら時間を調節する。
  ※タイマーの時間は正しく合わせる。
- **調理以外の目的で使わない。**
- **本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。**（変形・変質・火災の原因）
- **バターやジャムを塗ったパンを焼かない。**
- **缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。**
  （破裂や赤熱して、やけどやけがの原因）
- **生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。**
  ※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
  ※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。（☞ P.9）

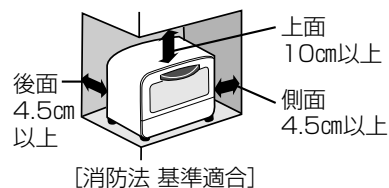
- **パンくずトレイをセットして使う。**

調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマー（電源スイッチ）を切り電源プラグを抜く。（火災の原因）
  ※炎が消えるまで扉を開けない。
  （空気が入ると炎が大きくなります。）
  ※水をかけない。（ガラスが割れます。）

発火ややけどけがなどを防ぐために…

こんな場所で使わない！

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
  - じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
  （火災の原因）
- 水のかかる所や火気の近く。（感電・漏電の原因）
- 壁や家具の近く。（変形・変色の原因）

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
※片面（右側もしくは左側）は開放する。

電源プラグは正しく扱う

- プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
  （感電・ショートによる発火の原因）
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
  （感電・漏電火災の原因）

使用後は必ずお手入れをする

（発煙・発火の原因）

お願い

- 硫酸紙やクッキングシートは使わない。
  ※ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。
  （発火の原因）

2 各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、扉のテープおよび焼き網を固定しているバンド・段ボールを外してください。

上ヒーター（遠赤外線ヒーター）
- 遠赤外線は、赤外線の中で波長の長いもので、調理面に効率よく吸収される性質があります。

本体

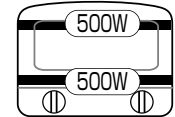
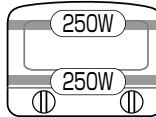
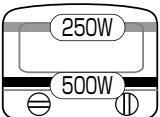
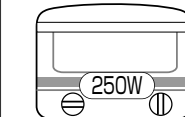
取っ手

ガラス窓

扉

下ヒーター

焼き網
（着脱式 ☞ P.12）

火力切換つまみ
（4段階）

強（1000W）	弱（500W）
500W / 500W 上下ヒーター強火	250W / 250W 上下ヒーター弱火 ●上下ヒーターともあまり赤くなりません。
中（750W）	**パン温め（250W）**
250W / 500W 上ヒーター弱火 ●上ヒーターはあまり赤くなりません。 下ヒーター強火	250W 上ヒーター通電OFF 下ヒーター弱火 ●下ヒーターはあまり赤くなりません。

タイマーつまみ（電源スイッチ）

パンくずトレイ（スライド式）
- 使うときは、奥まで確実に差し込む。
  （正しくセットされていないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
- 外すときは、手前に引き出す。
  （本体が冷えてから）

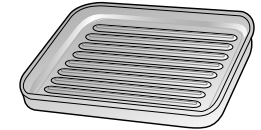
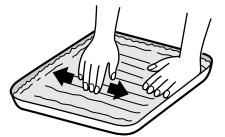
電源プラグ

コード
- 束ねたままで使わない。
  （コードが熱くなり、故障の原因になります。）

お願い

- 調理中は扉を開けない。（焼き色に影響が出ます。）
- ガラス窓が熱くなっているときに水をかけない。（割れることがあります。）
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。（☞ P.12）
  （テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

付属品

受け皿（1枚）

- 「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。
  （調理物に模様が付く場合があります。）
- 受け皿は焼き網の上に載せる。
- アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
  ※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

部品の追加購入について

ナショナル製品取扱店でお求めください。
［税込・2007年8月現在］

- **焼き網**…部 品 番 号：ABA50-157
  希望小売価格：525円（税抜き500円）
- **受け皿**…部 品 番 号：ABK00-141
  希望小売価格：735円（税抜き700円）

ヒーターの通電について

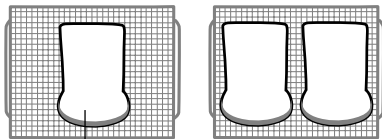
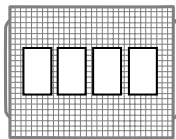
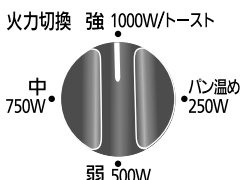
- 調理中は、サーモスタットが働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりします。
  （ヒーターが消えていても故障ではありません。）

初めてご使用になる前に空焼きしてください

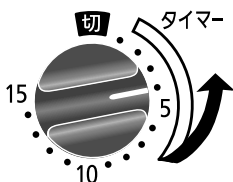
①受け皿を入れる
②火力切換つまみを「強」に合わせる
③タイマーつまみを**5**に合わせる
（「6」以上に回して戻す）

- 煙やにおいが出ますが､ご使用に伴い出なくなります。
- 空焼き後は、本体が冷えてから使う。

3 使い方

1 電源プラグを差し込み 調理物を中央に均等に入れる

パンの場合	もちの場合	ピザの場合
山形パンは、山側を手前側に向けて載せる	（☞ P.9）	受け皿にアルミ箔を敷く

2 火力切換つまみを合わせる

● 「メニュー例と火力・調理時間の目安」（☞ P.8、10～11）

● トーストは 中 750W に合わせない。
※中（750W）は下ヒーターを強く設定しているため、表面と裏面の焼き色の差が大きくなり、うまく焼けません。

3 タイマーを合わせる

● 「5」以下のときは「6」以上に回して、戻す。

● 途中で切るときは「切」に戻す。

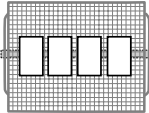
4 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたら ミトンまたは鍋つかみなどで 調理物を取り出す

※タイマーは、切れたあともしばらく動く音がしますが故障ではありません。

使用後は 電源プラグを抜く

●予熱は必要ありません。●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再び回して残り時間を合わせてください。
●メニューの目安時間は材料の温度・質・量・容器などで異なります。出来ぐあいを見ながら加減してください。

■脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。

火力切換	メニュー	1回量	受け皿	調理時間(分)《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと 汚れにくくなります。
強	トースト	2枚(6枚切り)	—	2~2.5	
	ピザトースト	1枚(6枚切り)		3~5	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザ用チーズを載せる。
	パックもち	4個	—	3.5~4	1個 約50gの場合 ※もちを焼くときは･･･（☞P.9）
	焼きなす	2本		13~15	太さ4~5cmの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける。 ※種類や大きさにより15分以上かかる場合は、出来ぐあいを見て、タイマーを再セットする。
	手作りグラタン	2皿		10~14	☞P.10
	鮭のホイル焼き	2包		10~15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
中	調理済みフライ	4個		3~6	1個 約65gの場合 冷蔵のものは時間を長めにする。
	調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど）	8個		6~9	1個 約30gの場合 冷凍コロッケは割れることがあります。
	冷蔵ピザ	1枚		4~6	直径約15cm（約150g）の場合
弱	冷凍ピザ	1枚		9~11	直径約15cm（約150g）の場合
	はんぺんサンド	はんぺん1枚分		6~8	はんぺんの厚さ半分に切り込みを入れ、ハムとスライスチーズを挟んで焼く。出来上がり後4等分する。
	餃子カナッペ	4個		4~5	餃子の皮にちりめんじゃことピザ用チーズを載せる。
パン温め	バターロール温め	3個	—	5~7	1個 約30gの場合 ※ハンバーガーなど具の入った調理パンは、アルミ箔で包み 火力・弱 で出来ぐあいを見ながら焼く。
	クロワッサン温め	3個	—	6~7	1個 約45gの場合

連続調理

●毎回、扉を開けて約2分庫内を冷まし、2回め以降はタイマーを短めに合わせる
※庫内を冷まさずに続けて調理すると、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。
（調理の途中で庫内の過熱を防ぐためにサーモスタットが働いて、しばらくヒーターが消えたままになるため）
※加熱不足となった場合は､タイマーで出来ぐあいを見ながら焼く。

冷凍パンを焼く

●表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま2~3分庫内に入れておく

もちを焼く

●下ヒーターの位置（網の中央）に合わせて均等に並べる

下ヒーター

●種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見ながら焼く
●もちや焼き網の表面の水分はふきんなどでふき取ってから焼く
※焼き網にくっつきやすくなります。
●表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1~2分庫内に入れておく
●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない
※焼き網にくっつきやすくなります。

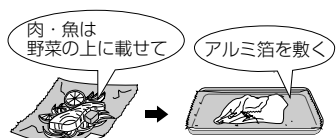
冷凍食品（市販品）を焼く

●「オーブントースター」用を使う
※サーモスタットが働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。

背の高いものを焼く

●途中でアルミ箔をかぶせる（焼き色がつきすぎるため）
※アルミ箔をヒーターに接触させない。
（アルミ箔が溶けてヒーター表面に付着し故障の原因になります。）

肉・魚を焼く

●直接焼かずにホイル焼きにする
※脂が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。

手作りマカロニグラタン

1皿 370kcal

材　料（舟型2皿分）

マカロニ ･･････････････ 20g（ゆでる）
Ⓐ┌たまねぎ ･･････････1/2個（薄切り）
　└鶏肉 ･････････ 80g（2cm角に切る）
バター ･････････････････････････20g
薄力粉 ･････････････････････････20g
牛乳 ･･････････････････････････300ml
塩・こしょう ･･････････････････各適量
ピザ用チーズ ････････････････････50g

火力 強　10~14分

❶バターでⒶをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
❷牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて、塩・こしょうをし、とろみが付くまで煮る。
❸バターを塗ったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを載せる。
❹受け皿に載せて 火力・強 で表面に焦げ目が付く程度まで10~14分焼く。

お手軽ピザ

1枚 538kcal

材 料（直径18cm程度のもの1枚分）

冷蔵ピザ生地（直径18cm） ･････ 1枚
【具】
┌トマト･･････中1/4個（1cmの角切り）
│たまねぎ ････････小1/4個（薄切り）
│ピーマン ････････小1/2個（輪切り）
│ベーコン ･････1枚（1cm幅に切る）
└ゆで卵 ･････････････1/2個（輪切り）
ピザソース ･･･････････････････大さじ3
ピザ用チーズ ･･････････････････････50g

火力 中　10~15分

❶アルミ箔を敷いた受け皿の上に、ピザ生地を載せる。
❷ピザソースを生地全体に塗り、具を載せ、ピザ用チーズを散らし、火力・中 で10~15分焼く。
●厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、出来ぐあいを見ながら焼く。
●具はお好みで調整する。

ブラウニー

火力 弱　12〜15分

角型1個分 1,408kcal

材料（15㎝×13.5㎝の角型1個分）

無塩バター　60g（室温に戻しておく）
三温糖 ……………………………60g
卵 ………中1½（室温に戻しておく）
ブランデー ………………… 大さじ1
Ⓐ 薄力粉 …………60g　純ココア ………30g（合わせてふるっておく）
くるみ（刻む）……………………40g

❶無塩バターと三温糖をボールに入れ、泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。

❷①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。

❸②にⒶを加えてへらでさっくりと混ぜ、くるみを加える。

❹バターを塗った型に生地を流して**受け皿に載せて** **火力・弱** で**12〜15分**焼く。

スイートポテト

火力 弱　12〜15分

1個 155kcal

材料(長形10㎝の舟型アルミケース6個分)

さつまいも　……… 皮付き約300g
Ⓐ
バター・砂糖 ………………各25g
卵黄 ………………………… 2個分
牛乳 ………………………… 40ml
ブランデー ………………小さじ1
バニラエッセンス …………… 少々
卵黄〈ドリール用〉…………1個分

❶さつまいもは皮をむき（正味200g）ゆでて温かいうちにつぶし、Ⓐを加えてよく混ぜる。

❷①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。

❸**受け皿に載せて** **火力・弱** で**12〜15分**焼く。

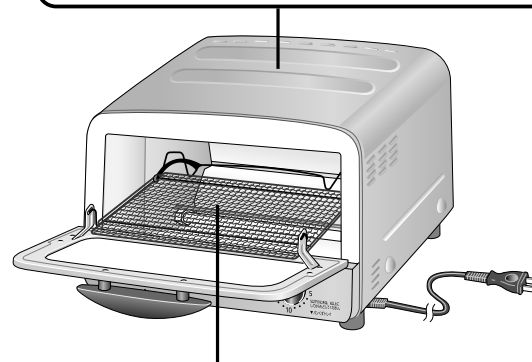
5 お手入れ

●電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

お願い

■ ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。（表面を傷つけます。）
■ お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
■ 焼き網に無理な力を加えない。（破損の原因になります。）

本体・庫内

薄めた台所洗剤（中性）**をふきんにしみ込ませてふき取る**
※ヒーターに触れない。（ヒーターが割れる原因になります。）

受け皿
パンくずトレイ

薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす**

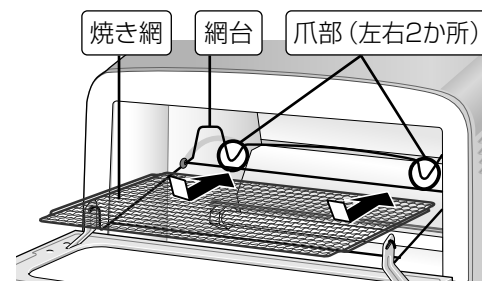
焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす。**

取り外し方

●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、手前に引く。
（網台は外れません。）

取り付け方

●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、網台の爪部の下にくぐらせ、網台に載せる。

愛情点検　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

こんな症状はありませんか
●電源プラグ·コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●ヒーターが割れている。
●タイマーが切れずに、通電し続ける。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

6 保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ などのご相談は まず、お買い上げの販売店 へ お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

・修理は､サービス会社･販売会社の｢修理ご相談窓口｣へ！
・使いかた・お買い物などのお問い合わせは､｢お客様ご相談センター｣へ！

●保証書

お買い上げ日･販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

次の項目をご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●タイマーを合わせても通電しない。
・電源プラグが抜けていませんか。
・サーモスタットが働いていませんか。
→約5分おいてから、再び確認してください。

【ご連絡いただきたい内容】
製品名（オーブントースター）品番（NT-T39）
お買い上げ日（　　年　月　日）
故障の状況（できるだけ具体的に）

・**保証期間中は：**保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが､製品に保証書を添えてご持参ください。

・**保証期間を過ぎているときは：**修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

・**修理料金の仕組み：**修理料金は、技術料･部品代などで構成されています。
技術料 は、診断･故障個所の修理および部品交換･調整･修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）

0570-087-087

●呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
●携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック
お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30
(closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0507